

Ratatouille (Ratatuy diye okunur)

toplam süre **30 dak.** 30 dak. hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
736 kJ / 175 kcal

Yağ: **10,6 gr** Protein: **4,2 gr**
Karbonhidrat: **18,6 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

- 1 soğan, küp şeklinde doğranmış
- 1 kabak, küp şeklinde doğranmış
- 1 patlıcan, küp şeklinde doğranmış
- 2 büyük domates, küp şeklinde doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 6,5 yemek kaşığı Kikkoman Organik Soya Sosu
- 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi veya beyaz şarap
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 200 ml domates suyu
- Tuz
- Kekik otu
- acı kırmızı toz biber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Sebzeler, küp küp doğranır ve yağda orta ateşte sarımsak ile birlikte derin bir tavada kızartılır. Kikkoman organik Soya Sosu, sirke, şeker ve domates suyu eklenir ve kaynatılır. Sebzeler pişene kadar birkaç dakika kısık ateşte kaynamaya bırakılır. Tuz, kekik otu ve acı biber eklenir.

Adım 2

Pilav ve isteğe göre güzel bir ekmek ile servis edilir.